日本のワイン市場の現状と甲州ワインのポジション

©雁屋哲・花咲アキラ・小学館

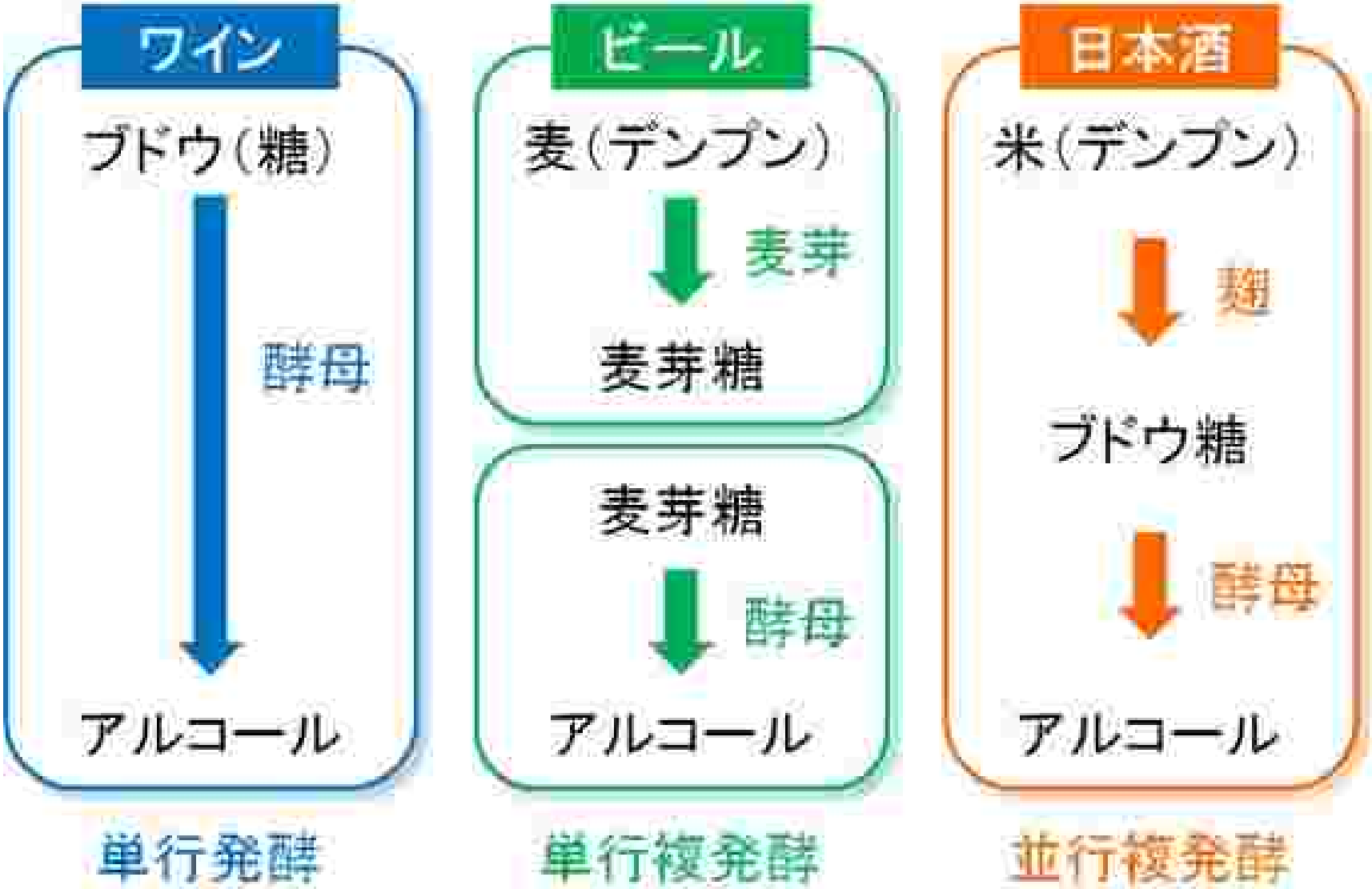
2016.07.09　山梨県観光部　仲田道弘
nakada-rpi@pref.yamanashi.lg.jp

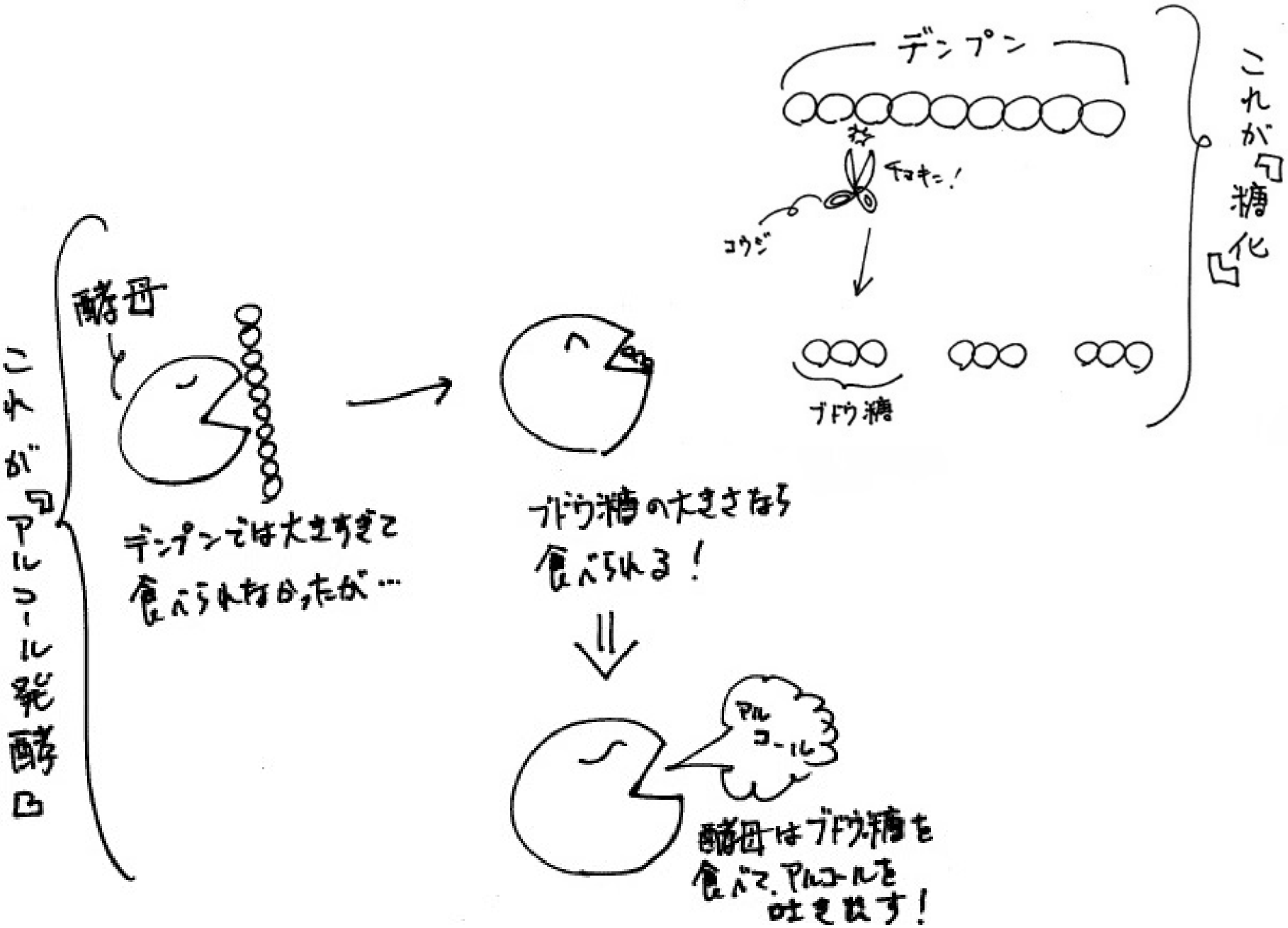
基礎知識1　アルコール発酵

アルコール発酵

$$C_6H_{12}O_6 \Rightarrow 2\,C_2H_5OH + 2\,CO_2$$

グルコース ⇒ エチルアルコール ＋ 二酸化炭素
（ブドウ糖）


ワイン
ブドウ（糖）
酵母
アルコール
単行発酵
ビール
麦（デンプン）
麦芽
麦芽糖
麦芽糖
酵母
アルコール
単行複発酵
日本酒
米（デンプン）
麹
ブドウ糖
酵母
アルコール
並行複発酵


これが「アルコール発酵」
酵母
デンプンでは大きすぎて
食べられなかったが…
ブドウ糖の大きさなら
食べられる！
酵母はブドウ糖を
食べて、アルコールを
吐き出す！
アル
コール
デンプン
チョキン！
コウジ
ブドウ糖
これが「糖化」

アルコール発酵

$$C_6H_{12}O_6 \Rightarrow 2\,C_2H_5OH + 2\,CO_2$$

グルコース ⇒ エチルアルコール ＋ 二酸化炭素
（ブドウ糖）

赤／白

甘／辛

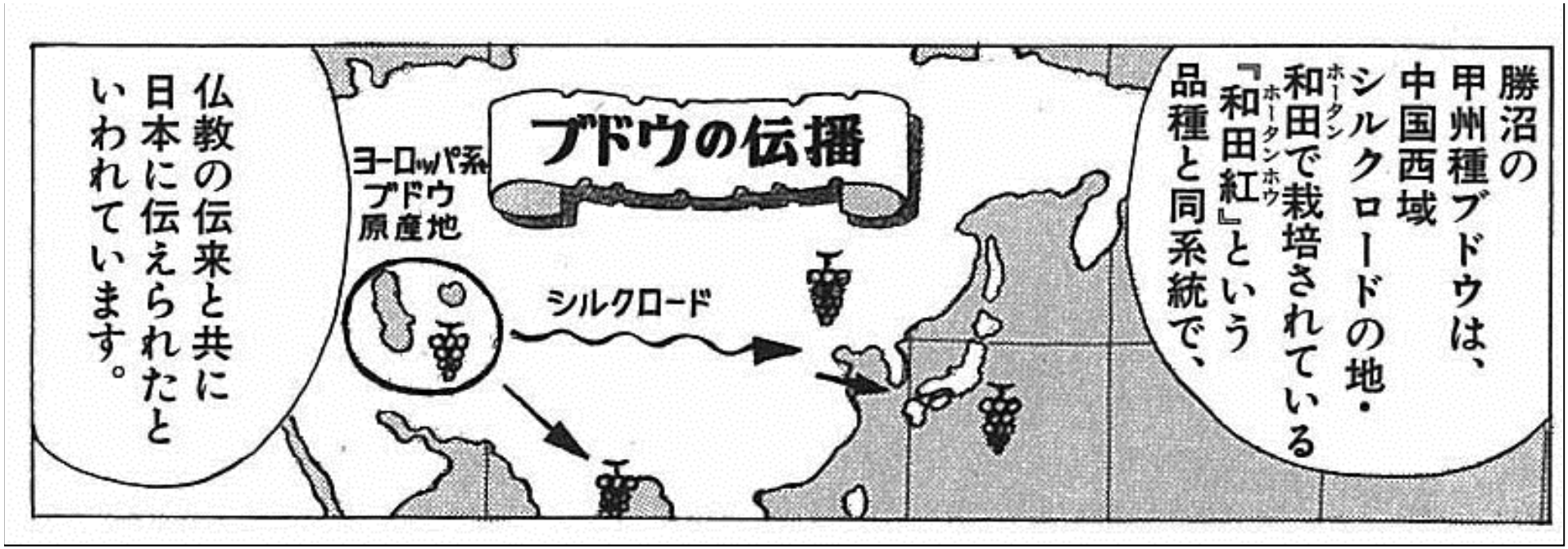
スパークリング

基礎知識2　甲州葡萄

葡萄の種別（葡萄属　ヴィティ ス Vitis　約60種類）

アメリカ種
- 原産地：アメリカ東部
- 用途：主に生食・ジュース用
- 学名：ヴィティ ス・ラブルスカ (Vitis Labrusca)
- 赤：コンコー ド、キャンベルなど
- 白：ナイヤガラ、デラウェアなど

ヨーロッパ種
- 原産地：カスピ海のほとりコーカサス地方
- 用途：主にワイン用
- 学名：ヴィティス・ヴィニフェラ (Vitis Vinifera)
- 赤：カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、メルロなど
- 白：シャルドネ、リースリング、ソーヴィ ニヨン・ブラン、甲州など



1. 雨宮勘解由説（明治）

勝沼の雨宮勘解由説（かげゆ）が自生の山ブドウと異なる蔓植物を発見。自宅に持ち帰り植えたところ、5年後にやっと結実した種が「甲州」であったという説。

2. 行基説（昭和）

奈良時代の高僧行基が修業中、夢枕に立った右手にブドウを持つ薬師如来の姿を木彫りにして今日の柏尾山大善寺に安置したところ、ブドウの樹を発見。これを薬草として育てたのち村人にも広まり、「甲州」となった説。

3. 国分寺、国分尼寺説

8世紀終わりから9世紀の初めの竪穴式住居から葡萄の種（炭）が発掘。聖武天皇が開いた信楽宮（現在の滋賀県甲賀市）からも出土している。

カスピ海
グルジア
アゼルバイジャン
アルメニア
ルコ

大アララット山　5,137m　　**小アララット山**　3,896m

2004年

カリフォルニア大学デービス校ファンデーション・プラント・サーヴィス (DPS) による分析で、米国種 (Vitis labrusca) ではなく、欧州種 (V. vinifera) の交配品種であることが明らかとなった。

2013年

酒類総合研究所により、DNA鑑定の結果、ヨーロッパブドウ(V. vinifera)と中国の野生ブドウ(V. davidii)が交雑したものが、さらにヨーロッパブドウと交配した品種である可能性が高いことが発表された。

中国の野生ブドウ(V. davidii)　筑龙建筑知识 > 知识点 > 园林景观 > 园林植物 > 刺葡萄

学名：Vitis davidii（Roman.）Foex.

マスカット・ベーリーA (Muscat Bailey A)

アメリカ種：ベーリー ×ヨーロッパ種：マスカット・ハンブルグ

マスカット・ハンブルグ (Muscat Hamburg)

マスカット・オブ・アレキサンドリア × ブラック・ハンブルグ（トロリンガー）

北アフリカ原産のヴィニフェラ種　　チロル地方原産のヴィニフェラ種

基礎知識３　甲州ワインの歴史

1870年（明治3年）
　甲府の山田宥教と詫間憲久が清酒の醸造技術を応用し、甲州ブドウからワインを生産したが6年後廃業。
1974年（明治7年）
　白ぶどう酒四石八斗（約900リットル）、赤ぶどう酒十石（約1800リットル）を生産した記録。
1876年（明治9年）
　甲府の舞鶴城跡に山梨県立勧業試験場を建設、その赤レンガの建物に併設した県立葡萄酒醸造所が明治10年3月末に完成
1877年（明治10年）
　勝沼に大日本葡萄酒会社が創設。高野正誠と土屋龍憲をワインづくり研修でフランスへ派遣。
1929年（昭和4年）　ワイナリー1,000社
　山梨県醸造研究所（県工業技術センターの前身）設置。
1935年（昭和10年）ワイナリー3,000社
1949年（昭和24年）ワイナリー　170社
　山梨大学発酵化学研究施設の設置。
1955年（昭和30年）
　山梨県ワイン酒造組合が第一回葡萄酒品評会を開催。
1970年（昭和45年）
　日米残存輸入制限交渉によりワインの自由化決定。
1974年（昭和49年）
　勝沼に県立ワインセンターを設置。
1984年（昭和59年）
　シュール･リー製法を用いた最初のワインがリリースされる。

MEN'S EX
2012年9月号掲載

本格的なブームは、
すぐそこまで来ている

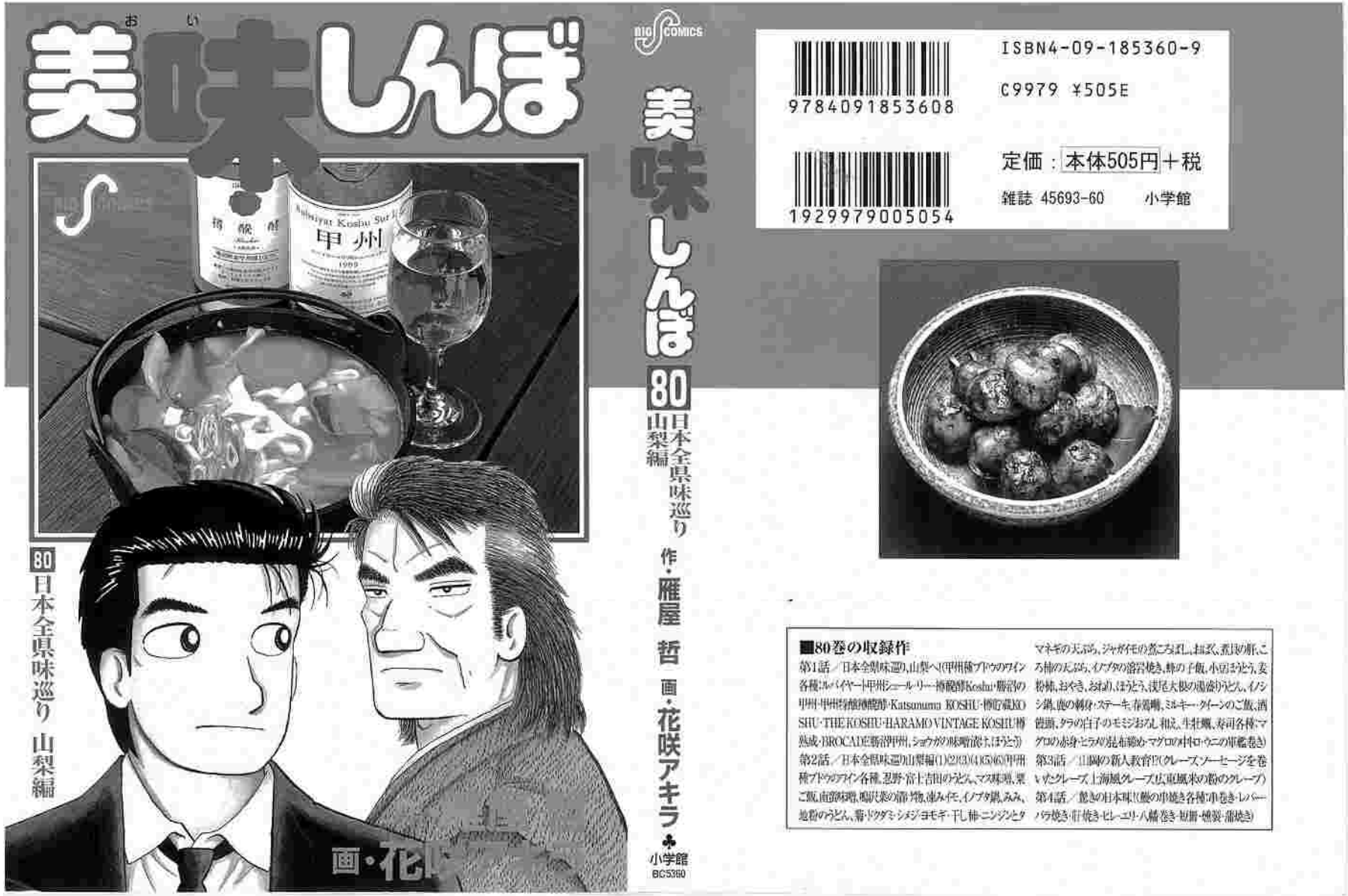
今飲むべき 甲州ワイン 完全ガイド

ブドウ品種の王座を決めるなら、白はシャルドネかリースリング。
赤はカベルネ・ソーヴィニヨン、もしくはピノ・ノワールだろう。
土着品種を持たないニューワールドのワイン産地は、
本家フランスに追いつけ、追い越せの勢いでしゃかりきになっている。
しかしながら我々日本人はそうした闘争劇を傍観していればよい。
日本には千年以上の歴史を誇る独自のブドウ品種、甲州が[illegible]
日本ワインがブームといわれる今、甲州ワインを[illegible]

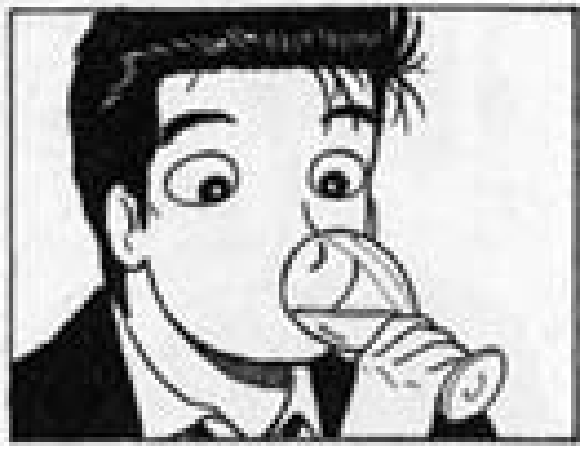
[illegible]●柳 忠之 [illegible]

右へ1983年ヴィンテージの「甲州 東雲シュールリー」[illegible]
[illegible]
(メルシャン)

基礎知識４　甲州ワインの特徴



ワインとは
絶対に
合わないのが、
この生牡蠣よ。



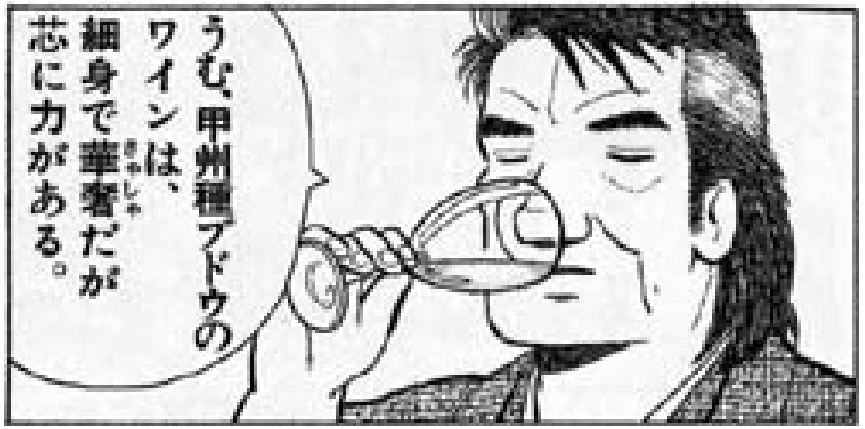
シャブリなんかを
飲んだときのような
泥臭く生臭い
感じがしない！

日本酒のように
牡蠣の味を
ふくらますことは
ない。
でも、
喧嘩しないわ。

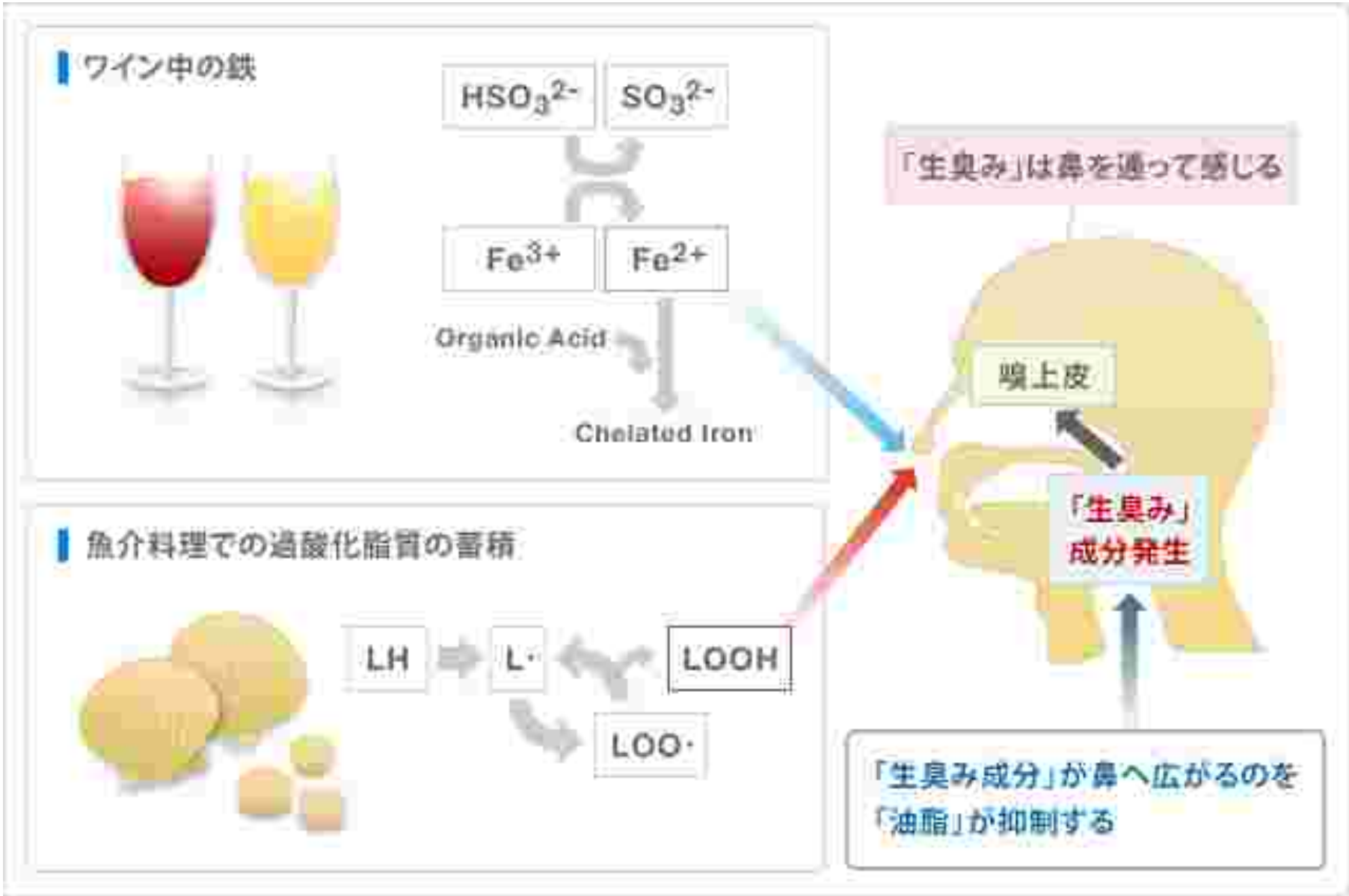
生牡蠣といける
ワインには
初めて出会ったぞ。

甲州種ブドウのワインは、これから先が楽しみだ。
注意深く追うことだ。

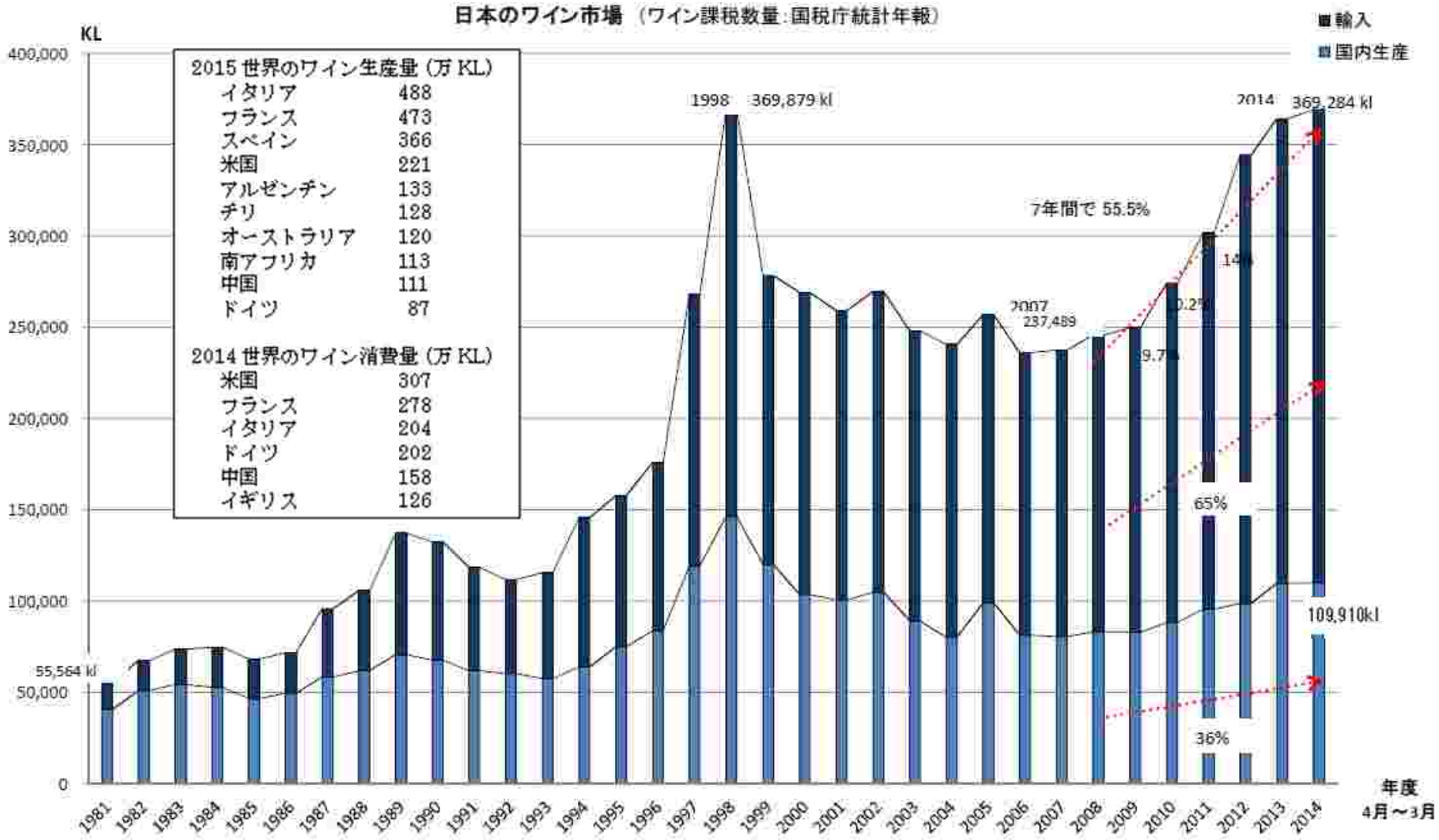
女性に例えるなら、フランスなどのワインはグラマラスな女性だ。
それに比べて、甲州種ブドウのワインは細身ですんなり柳腰、可憐な感じの女性だ。


うむ、甲州種ブドウのワインは、細身で華奢だが芯に力がある。

ヘプタジエナール　(E,Z)-2,4-heptadienal

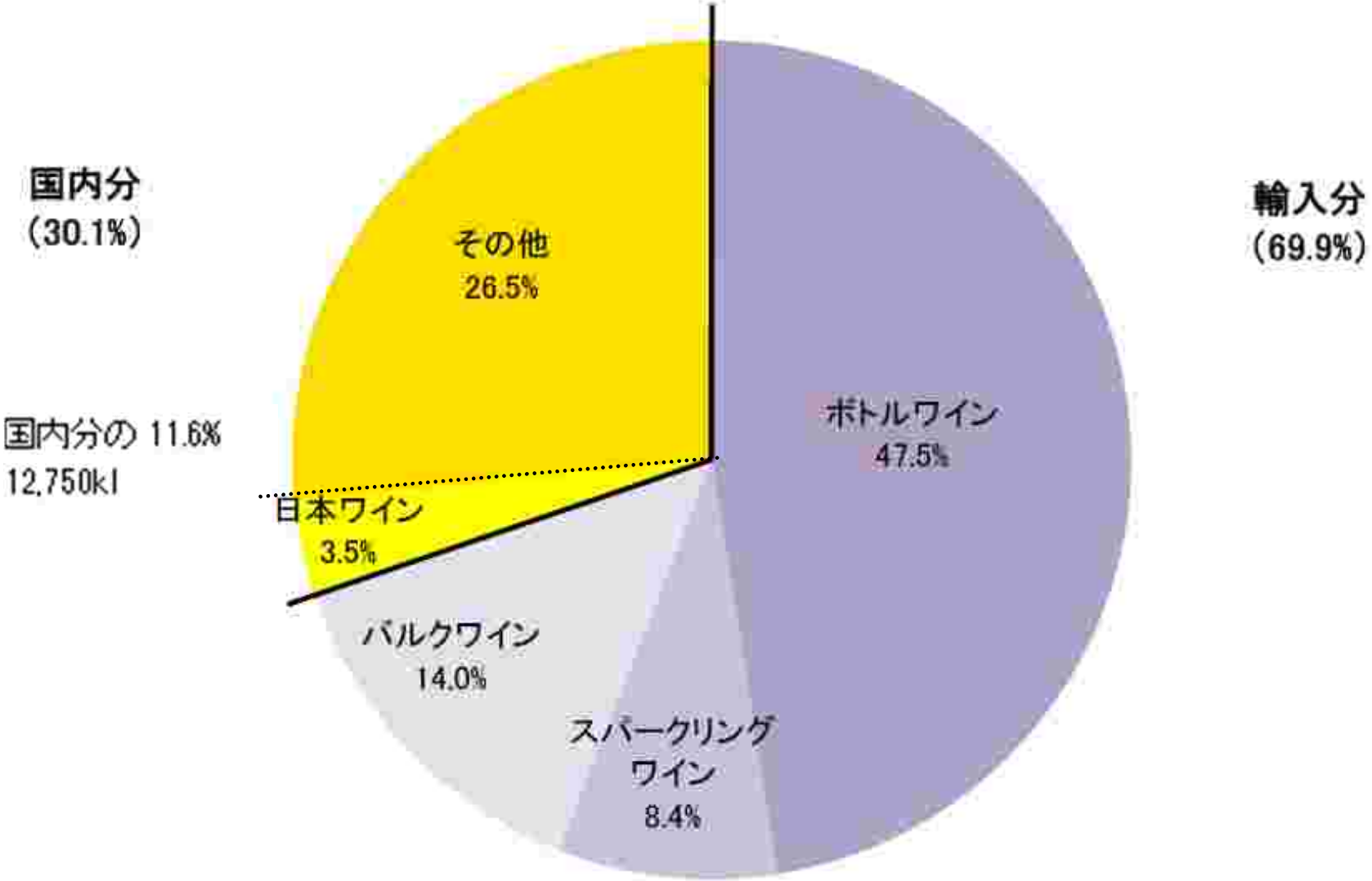


1　日本のワイン市場

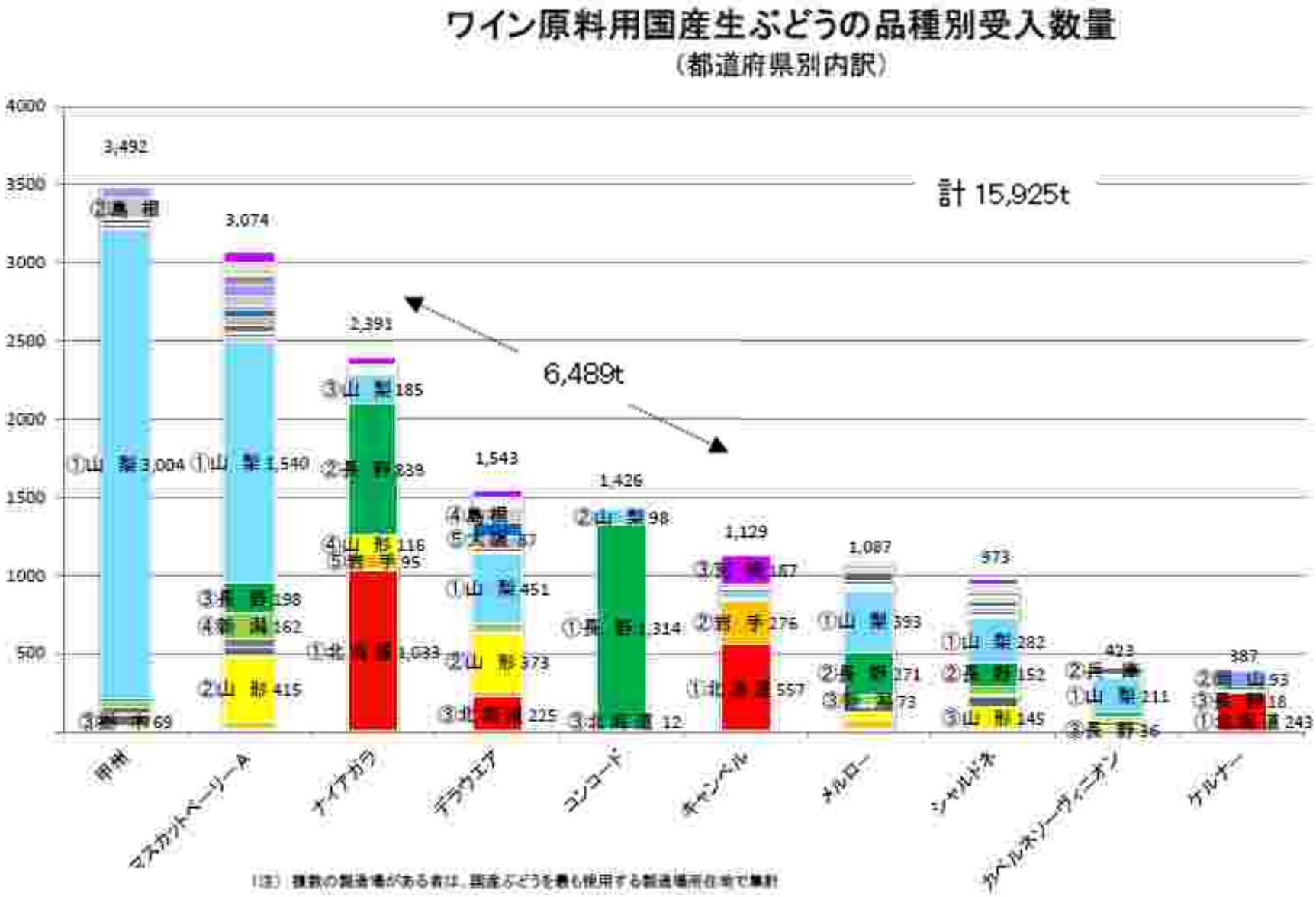

日本のワイン市場（ワイン課税数量：国税庁統計年報）
KL
輸入
国内生産
2015 世界のワイン生産量（万 KL）
イタリア 488
フランス 473
スペイン 366
米国 221
アルゼンチン 133
チリ 128
オーストラリア 120
南アフリカ 113
中国 111
ドイツ 87
2014 世界のワイン消費量（万 KL）
米国 307
フランス 278
イタリア 204
ドイツ 202
中国 158
イギリス 126
1998 369,879 kl
2014 369,284 kl
7年間で 55.5%
2007 237,489
65%
36%
109,910kl
55,564 kl
400,000
350,000
300,000
250,000
200,000
150,000
100,000
50,000
0
1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014
年度
4月～3月

2　日本のワイン市場の現状

平成25年度　国内市場におけるワインの流通量の構成比（推計値）



3　日本ワイン原料の状況



（注）複数の製造場がある者は、国産ぶどうを最も使用する製造場所在地で集計

4　品質向上～欧州進出

ジャンシス・ロビンソンが読み解く―― 世界のワインの今

生産・流通・消費 クローズアップ

Jancis Robinson's Wine Column

世界のワイン造りの潮流は「さわやかさ」重視へ ／Lightening up

世界の生産者は、自身が飲みたいワインを造るように変わった

絶賛されるシラーズのスタイルが大きく変化 甘く濁ったスーパー・トスカーナも過去のもの

ジャンシス・ロビンソン
(Jancis Robinson MW)

ジャンシス･ロビンソン女史

○ 国際品種に代わって、「土着品種」などある土地の固有品種

○ 「よりさわやか」で、力強さを強調しないワイン

○ 「もう一杯、もう一杯」と、グラスを重ねずにはいられないワイン

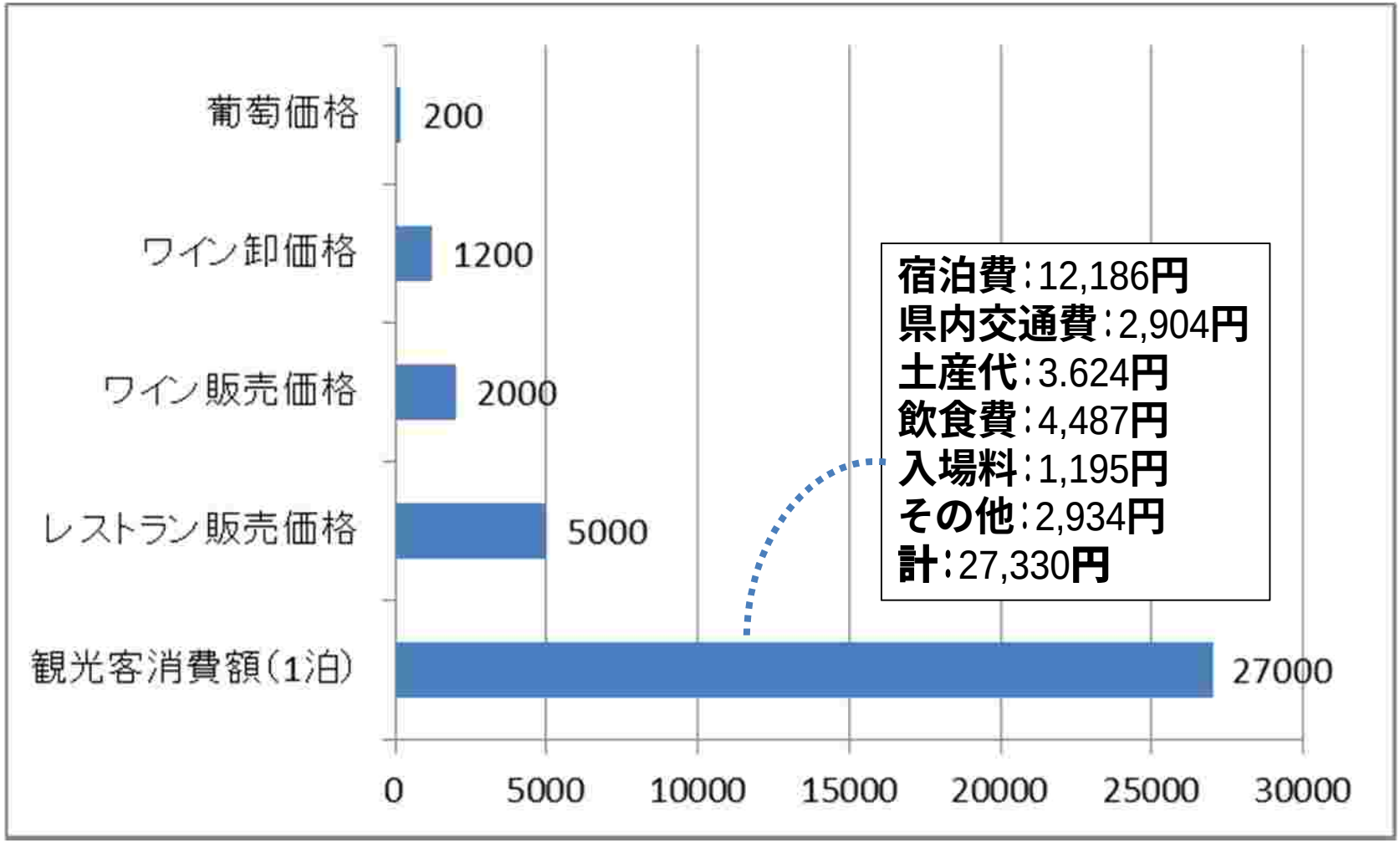
○ 消費者の嗜好の大変化
- 料理がヘルシー･ライト志向
- 赤ワイン：フルボディからライトボディへ
- ロゼワインブーム
- 白ワイン：より軽やかなスタイルへ

唯一無二の地場品種「Koshu」は世界に認められる条件が十分そろっている

5　ワインリゾートへの道

1983年	メルシャン甲州シュールリー	「メルシャンだけがいいワインを造っても勝沼はワイン産地にならない」
1988年	第1回蔵コン開催	「蔵をきれいにしたんで、見に来てもらいたい」
1989年	垣根式葡萄畑への挑戦	「これでダメならワイン造りをやめてもいい」
1990年	第1回新酒ワイン祭り	「お客さんが来なかったので、鎧兜を付けて銀座を練り歩いたら…交番で止められた」
1993年	ワイン用葡萄畑草取りツアー	「会費を払って草取りをしよう」
1997年	ワイン葡萄畑オーナー制度	「ワインを買うだけでは収まらなくなってきた消費者に対しての、新しいおもてなし」
	第1回蔵めぐりワインツアー	「勝沼10社のワイナリーオーナーと直接語り合うツアー」
1999年	ナパヴァレー視察	「今となってみれば、この視察で試飲の有料化につながった。Hospitality Program多様化」
2000年	漫画美味しんぼ	「味噌、醤油、米酢、味の濃い魚に合うワインを始めて発見。和食に合うワイン」7週連続
2002年	甲斐Vin設立	「山梨ワインのテイスティングネットワーク。あなたが審査員」
2003年	第1回国産ワインコンクール	「日本で最も影響力のあるコンクールに育った」ワイン産地確立推進会議
2004年	甲州ワインプロジェクト	「寿司屋で飲めるワインをようやく発見した」
	日本ワインを愛する会設立	「これまで馬鹿にして飲まなかったけど、この10年で日本ワインの品質向上は目覚しい」
2005年	休日はワイナリーに行こう発刊	「以降隔年で発刊。山梨中心から全国へ」
2008年	ワインツーリズム山梨スタート	「とにかく走りながら考えてスタート」
2010年	第1回ロンドンプロモーション	「10年前だったらこのワインは評価されなかった。今こそ世に出るべきワイン」
	甲州をOIVが品種登録	「EUでテーブルワインからの脱却し、クオリティワインとして販売できるようになった」
2011年	ワインレストランY-wine	「山梨ワインのラインナップがあるからできたこと」山梨ワインのPR拠点
2012年	石和温泉BYOwine	「1000円で、持ち込み県産ワインを冷やしてグラスをご用意します」
2013年	ワインタクシー	「連日盛況！　ワインリゾート山梨への布石」
	国税庁長官産地指定「山梨」	「日本で唯一地理的表示ができるワイン産地になった。輸出ワインにProduct of Yamanashi」

ワイナリーはワインファンを作る場所　⇩　**峡東地域はワインファンを作る場所**

2016年　富士の国やまなし峡東地域ワインリゾート構想

ワインリゾート構想の狙い